



MEIEREI

CAFÉ RESTAURANT IM BÜRGERPARK BREMEN

Herzlich Willkommen !

Die Meierei seit 1880: schon so alt und noch nie so schön –
oder wie Freddy Frinton es in „Dinner for One“
formuliert hat:

„You look younger than ever, younger than ever!“

Lassen Sie sich verzaubern von einem
der schönsten Flecken Bremens.

Heute sollen Sie das Leben genießen.

... noch ein Kaffee auf den Bürgerpark?

Seit 1865 sorgt das Engagement von Bürgerinnen und Bürgern dafür,
dass es im Park grünt und blüht. Deren Spenden und Beiträge
sowie die alljährliche Bürgerpark-Tombola finanzieren dessen Unterhalt.
Auch die Meierei trägt ihren Anteil bei. Denn egal, ob Sie uns zu Kaffee
und Kuchen besuchen, stilvoll dinieren oder Feste feiern:

Von den Erlösen fließt immer ein Teil an den Bremer Bürgerpark.
Darf es also noch etwas sein? Zu Ihrem Wohle und zur Freude des Parks.

Restaurant Meierei | Im Bürgerpark | 28209 Bremen

Fon: 0421 / 69 638 619 | Fax: 0421 / 219981

info@meierei-bremen.de

www.meiereibremen.de

SUPPEN, VORSPEISEN & SALATE

Spargelcremesuppe

G,C,D

mit Rauchlachsstreifen und Kräutercroutons

8.90 €

Süßkartoffelcremesuppe

M,D,L,B

mit Kokosmilch und gebratener Hähnchenbrust

8.50 €

Bruschetta mit Rucolasalat

A,D,G

marinierte Strauchtomaten auf geröstetem Focaccia
und Grana Padano D.O.C

9.50 €

Caesars Salad

A,C,D,G,K

mit Anchovis-Parmesandressing,
Kirschtomaten und Croutons

11.00 €

wahlweise mit:

gebratenen Hähnchenbruststreifen

+ 4.00 €

Spargel-Erdbeersalat

A,G,J

mit gratiniertem Ziegenkäse und Minze

12.50 €

Gebratener grüner und weißer Spargel

A,J,C

mit geräuchertem Lachs, Honig-Senf-Dillsauce und Frieseesalat

13.50 €

Asiatische Pflücksalate mit Sesamvinaigrette

A,B,C,D,J,L,M,3

Edamame, Radieschen, Avocado und Chinakohl, dazu gebratene Lachswürfel in Teriyaki-
Marinade

13.90 €

PASTA & VEGETARISCH

Fruchtiges gelbes Thai Curry

L,M,1,2,9,3

mit Kokosmilch, Kichererbsen, Koriander und knackigem Gemüse,
dazu Basmati Reis

15.50 €

wahlweise mit:
Hähnchenbrust

+ 4.00 €

Penne Pecorino

A,G,1,D

mit Parmaschinken und gestoßenem Bergpfeffer

17.50 €

Tagliatelle in Bärlauchpesto

A,D,G,3

mit gebratenen Kalbsfiletspitzen, Babyspinat und getrockneten Tomaten

21.50 €

Bärlauch-Risotto

G

mit zweierlei Spargel, gebratenem Lammfilet und Parmesan

20.50 €

FISCH

Gebratenes Lachsfilet an Chillisoße

C,B,D,G,L,M

mit grünem Spargel und Kartoffel-Wasabistampf

25.50 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet

J,C

Auf mediterranem Gemüse und gerösteten Rosmarinkartoffeln

27.50 €

SPARGEL

Regionaler Spargel^{A,G}

Mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Kräuterkartoffeln

18.90 €

wahlweise mit:

Holsteiner Rauchschinken von der Fleischerei Safft^{3,1,i}

+ 8.00 €

Gebratenem Lachsfilet^C

+ 12.00 €

zwei kleinen Kalbsschnitzeln^{D,A}

+ 11.00 €

FLEISCH

Currywurst

G,D,H,J,K

mit Orangencurry, Frühlingslauch
und Potato Dippers

10.50 €

Wiener Schnitzel

A,D,8,G

dazu Gurkensalat, Zitrone
und Bratkartoffeln

24.00 €

Knusprig gebratenes Knipp

J,G

mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke
und Apfelkompott

17.50 €

Kalbsleber „Berliner Art“

J,G,D

mit Jus, Schmorzwiebeln,
Apfel und Kartoffelstampf

22.50 €

„Meierei“ Cheeseburger

A,S,D,I,9

Frisch gegrilltes Rindfleisch im Brioche Brötchen mit
Tomaten und Cheddarkäse, BBQ-Sauce und Pommes Frites

22.90 €

Geschmorte Lammhaxe

A,D,G,J,1,3

an Rosmarinjus, Zweierlei Bohnengemüse
und Kartoffel-Waldpilzgratin

28.50 €

Zwei Kalbsfiletmedaillions an Portweinjus

A,i

Sautiertem Broccoli und tournierten Nusskartoffeln

32.50 €

KINDERESSEN

6 Hähnchen-Nuggets mit Pommes Frites

A,D,G

8.50 €

Kalbsschnitzel mit Pommes und Erbsen-Möhren Gemüse

A,D,G

12.50 €

Pommes mit Mayo oder Ketchup

5.50 €

DESSERT

Bremer Rote Grütze

D,G

mit Vanillesauce

8.00 €

Tiramisu´

A,D,G,I,1,11

mit Amarena-Kirscheis

11.50 €

Erdbeermousse auf Mango-Erdbeerkompott

A,G,B,D

mit Nuss-Nougat-Eis

11.50 €

Allergene

- A. Eier und Eierzeugnisse
 - B. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
 - C. Fisch und Fischerzeugnisse
 - D. Glutenthaltiges Getreide
 - E. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
 - F. Lupinen und Lupinerzeugnisse
 - G. Milch und Milcherzeugnisse
 - H. Schalenfrüchte und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten
 - I. Schwefeldioxid und Sulfite die damit geschwefelten Erzeugnisse
 - J. Sellerie und Sellerieerzeugnisse K. Senf und Senferzeugnisse
 - L. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
 - M. Soja und Sojaerzeugnisse
 - N. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:
 - 1. mit Konservierungsstoff
 - 2. mit Farbstoff
 - 3. mit Antioxidationsmittel
 - 4. mit Süßungsmittel Saccharin
 - 5. mit Süßungsmittel Cyclamat
 - 6. mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
 - 7. mit Süßungsmittel Acesulfam
 - 8. mit Phosphat
 - 9. geschwefelt
 - 10. chininhaltig
 - 11. coffeinhaltig
 - 12. geschwärzt
 - 13. gewachst Falls Sie Fragen oder eine Speisekarte mit deklarierten Allergenen haben möchten, sprechen Sie uns bitte an.
-